Gaia Earth Goddess ®

Gaia Rose Orgánico 2023

Contexto:

GAIA, la diosa griega de la tierra, ha sido la inspiración de la familia Bousquet desde la fundación de nuestra bodega en 1997 cuando fuimos pioneros y limpiamos tierras vírgenes en las partes altas del distrito de Gualtallary de Tupungato. Desde el principio, nuestros vinos Gaia han sido elaborados con una sensibilidad enológica francesa y elaborados con fruta 100% orgánica cultivada a una altitud fresca de 1200 m/4000 pies.

Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza, Argentina

Suelo:

Suelos pobres de grava arenosa con buen drenaje.

Viñedos:

Gracias al clima seco del Valle de Uco y los suelos arenosos resistentes a la filoxera, la agricultura orgánica en Domaine Bousquet, desde el primer día, no solo fue posible, sino conveniente. Otros factores que distinguen a este paisaje son las brisas constantes de los Andes hacia el oeste, que ayudan a mitigar el estrés por calor en este clima desértico. Los diferenciales significativos de temperatura entre el día y la noche contribuyen a mejorar los aromáticos, mientras que los suelos arenosos resultan en baja fertilidad, deseables para el estrés de la vid e ideales para un buen drenaje. Con una precipitación promedio anual de apenas 8”/203 mm, el agua subterránea del deshielo de los Andes es vital para el riego de los viñedos. El tiempo ha demostrado que las raíces de las vides cultivadas orgánicamente penetran más profundamente, lo que permite un mayor acceso al agua en tiempos de sequía. No menos importante, la agricultura orgánica es decididamente mejor para el bienestar a largo plazo del medio ambiente local, así como de las personas que cuidan las vides

Elaboración:

Vendimia manual a primera hora de la mañana durante la segunda y tercera semana de febrero. Prensa de racimo completo para maximizar la extracción de aroma seguida de una maceración en frío de 5 días a 6°C/43°F. Fermentación a una temperatura máxima de 13°C/55°F durante 30 días.

Datos Tecnicos:

Varietal: 100% Pinot Noir
Alcohol: 13%
Azucar Residual: 1,43
Acidez / PH: 5.62/3.32

Notas de Cata:

Rosa pálido y bastante cristalino. Aromas de fresas y frutos rojos con ralladura de naranja y notas florales. Vivo con paso cremoso y viva acidez

Maridaje:

Aperitivos y platos de atún. Servir a 10°C.